

※このリリースは、農政クラブ、東商記者クラブ、農林記者会に配布しています。

NEWS RELEASE

人も自然もすこやかに
東洋ライス

令和6年2月吉日

報道関係各位

東洋ライス株式会社
代表取締役 雑賀慶二

2024 年度「世界最高米™」の原料玄米が決定！ 今年度は新潟県、長野県、岐阜県、熊本県から 4 品を認定

東洋ライス株式会社（銀座本社：東京都中央区、代表取締役：雑賀慶二）は、日本産米の価値向上とコメ生産者に夢と希望を持ってもらうことを目指す「世界最高米」事業について、第9回目となる2024年度の取り組みを開始し、今年度の「世界最高米」の原料玄米として4品を認定しました。

世界最高米は、今後「熟成」「精米」等を経て、7月頃より一般発売するほか、高級レストランや大手家電メーカーとのコラボレーション企画を実施予定です。

◆2024 年度世界最高米について

「世界最高米」事業で最も重要となる原料玄米は、例年、国内外から5,000点近くのおコメが出品される国内最大級のおコメのコンクールである「米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」（米・食味鑑定士協会主催）において数少ない金賞を受賞した玄米の中から選ばれます。

今年度の原料玄米は、2023年12月に新潟県津南町で開かれた「第25回大会」において、「国際総合部門」及び「栽培別部門 米の精」で金賞を受賞した玄米の中から、東洋ライス独自の基準「酵素活性」「美味と生命力」に重点を置いて厳選し、新潟県、長野県、岐阜県、熊本県の合計4品を認定し、一般価格の約8倍となる1kgあたり1900円で買い受けました。これらの原料玄米は更に独自の「生命力選別」「熟成」「精米」「ブレンド」「無洗米」の各技術により最高品位の「金芽米」に仕上げ、本年7月頃より、140g(1合分)×6袋入りを1万800円(消費税・送料込み)で発売する予定です。

◆世界最高米 認定玄米の生産者について

今回の「世界最高米」に認定された玄米の生産者は以下の通りです（敬称略）。

生産者名	産地	品種	受賞内容
水田農業サービス岩島精米所 岩島 正卓	岐阜県 高山市	コシヒカリ	国際総合部門 金賞

桑原農産 桑原 真吾	新潟県 南魚沼市	新之助	国際総合部門 金賞
有限会社アグリテック保久土 中山 北斗	熊本県 阿蘇市	ぴかまる	国際総合部門 金賞
株式会社宮澤ファーム 宮澤 和芳	長野県 安曇野市	ゆうだい 21	栽培別部門 米の精 金賞

◆世界最高米 認定玄米の生産者の皆様からいただいたコメント

<水田農業サービス岩島精米所 岩島 正卓 様>



まず初めに今回選考頂けた事に感謝を伝えたいのが、我ふるさと「丹生川の地と水を育んでくれる乗鞍と山々」、そして「沢山の関わってくれた方々」です。先人からの知恵で富山からの魚を肥料として使用した話をヒントに米に旨味を載せる事に努力しています。標高 600m エリアの圃場、成苗育苗をし、健全な稲作りに日々挑戦しております。これからも「温故知新」の精神と、日本の宝物である水田を後世に伝えるよう精進します。

NEWS RELEASE

<桑原農産 桑原 真吾 様>



国際総合部門の金賞に続き世界最高米の原料米に認定、さらに、米どころ新潟県のブランド米『新之助』で認定された事、大変嬉しく光栄に思います。

私の農地は南魚沼市の標高 300m、ミネラル豊富な雪解け水、恵まれた環境の五十沢という地区です。

今後もおいしさを追求した米を作りはもちろん、多くの方に新之助を知っていただき、ご賞味いただきたいです。

<有限会社アグリテック保久土 中山 北斗 様>



私の父が無農薬栽培を始めてから、今年で 50 年目になります。

現在私は、稲藁と米ぬかだけを使用した自然栽培米を育てています。栽培圃場は、世界農業遺産に認定された阿蘇山の麓、標高 500m、阿蘇山系水脈のミネラル豊富な地下水を農業用水としています。

この度、2 度目の世界最高米に選出して頂き、これからも高品質の米作りに努力いたします。

NEWS RELEASE

人も自然もすこやかに
東洋ライス

<株式会社宮澤ファーム 宮澤 和芳 様>



北アルプスに降りそそいだ雪や雨は里へ下り、堰を流れ田を満たし水面には北アルプスを映す安曇野。安曇野は、標高が高く昼夜の温度差が大きいため、お米の美味しさを決めるデンプン効率がよく蓄積されます。この様な恵まれた環境の中で米の精やミネラル肥料を使用し育てたお米を世界最高米に選んでいただきとても光栄です。安曇野の素晴らしい環境を次の世代に繋げていけるように今後も環境にやさしい安心で安全なお米作りをしていきます。

【東洋ライス株式会社の概要】

- ・ 設立＝1961年（昭和36年） ・ 資本金＝1億円
- ・ 事業内容＝金芽米、金芽ロウカット玄米、B G無洗米の加工・製造・販売、精米機器の開発・製造販売その他
- ・ 銀座本社所在地＝東京都中央区銀座5-10-13
- ・ 電話番号＝03-3572-7550 ・ ファックス＝03-3572-7551
- ・ URL = <http://www.toyo-rice.jp/>

【本件の問い合わせ先】

東洋ライス株式会社 企画広報部 関、戸張（電話 03－3572－7550）